

# Petits Biscuits Chocolat Pistache



## Ingrédients pour environ 45 petits gâteaux:

125g de chocolat noir à pâtisser (à 60% de cacao)

125g de beurre

125g de sucre de canne

2 oeufs

50g de farine

50g de maïzena

90g de poudre d'amandes

35g de pistaches en poudre

+ pistaches hachées pour saupoudrer

## Préparation:

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- Hors du feu, ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs et mélanger au fouet.
- Incorporer la farine mélangée à la féculé, puis les poudres d'amande et de pistache. Rajouter une ou deux cuillères à soupe de lait si besoin.
- Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer à la pâte.
- Déposer des petits tas de pâte sur un tapis en silicone (ou une plaque recouverte de papier cuisson).
- Saupoudrer de pistaches hachées.
- Enfourner à 180°C pendant 14 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille puis conserver dans une boîte en fer.